

Opis przedmiotu zamówienia

Stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 1/2025 z dnia 13 sierpnia 2025 r.

Dostawa sprzętu gastronomicznego wraz z instalacją, pierwszym uruchomieniem i przeszkoleniem z obsługi personelu zamawiającego

	Nazwa towaru	Minimalne parametry/funkcje	Ilość
1.	Gofrownica elektryczna podwójna	Maksymalna temperatura 300st.C z regulacją jej ustawienia, temperatura minimalna 100st.C, skrócony czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia, zasilanie 230V, moc elektryczna 2 x 1.6kW, żeliwne płyty grzewcze, wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta, regulowane nóżki do poziomowania urządzenia, rozmiar gofrów: 100x70x22mm w układzie 3x5 kostek	1,00 szt.
2.	Krajalnica grawitacyjna do wędlin	Maszyna wykonana z materiałów nierdzewnych, elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonane z blachy nierdzewnej, nóż ze stali nierdzewnej chromowanej, zintegrowana profesjonalna ostrzałka, grubość plastra minimum od 0 do 28mm, płynna regulacja, przystosowana do krojenia między innymi wędlin, serów, mięsa, pieczywa, kąt pochyłu stołu podawczego 45 stopni, wymiary stołu podawczego 300x250 mm (tolerancja 5%), waga maszyny do 40 kg. Krajalnica spełniająca standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Przystosowana do kontaktu z żywnością.	1,00 szt.
3.	Krajalnica półautomatyczna do wędlin	Maszyna wykonana z materiałów nierdzewnych, elementy krajalnicy mające kontakt z żywnością wykonane z blachy nierdzewnej, nóż ze stali nierdzewnej chromowanej, zintegrowana profesjonalna ostrzałka, umożliwia pracę w trybie półautomatycznym z regulowaną prędkością i skokiem	1,00 szt.

		stołu podawczego, funkcja wspomagającą krojenie ręczne realizowaną za pomocą Joysticka, panel sterowania do wyboru prędkości i skoku stołu podawczego, grubość krojonego plastra w zakresie od 0 do 24mm, moduł posiadający funkcję zatrzymania posuwu stołu w przypadku braku materiału do cięcia, wydajność w trybie półautomatycznym min. 60 plastrów/min, średnica ostrza min. 300 mm, maksymalny wymiar krojonego produktu 190x150 mm, funkcja liczenia plasterków w trybie automatycznym i ręcznym. Maksymalna waga maszyny gotowej do pracy to 60kg. Krajalnica spełniająca standardy CE w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Przystosowana do kontaktu z żywnością.	
4.	Mięsiarka do farszu i mięsa	Pojemność zbiornika na farsz w zakresie max 12 do 14l, pojemność w zakresie 9 do 11kg, moc urządzenia w zakresie 0,16 do 0,2 kW, maks. wymiary dzieży [mm]: 200x250, wyjmowany wał mieszający z 4 łopatkami wykonanymi ze stali nierdzewnej AISI 304, silnik pracujący w kąpeli olejowej. Maksymalna waga urządzenia do 20 kg.	1,00 szt.
5.	Mikser ręczny	Maksymalna prędkość obrotowa nie mniejsza niż 9400 obr./min, długość ramienia w zakresie 720 do 750 mm, zespół silnikowy ze stali nierdzewnej, dzwon rozdrabniający całkowicie ze stali nierdzewnej, łatwy i bezpieczny demontaż dzwonu umożliwiający szybkie czyszczenie, moc całkowita w zakresie 0,9 do 1.1kW. Możliwość obróbki do 400l towaru. Możliwość szybkiej wymiany kabla zasilającego bez potrzeby rozbierania urządzenia. Urządzenie wyposażone w sygnalizację uszkodzonego kabla zasilającego.	1,00 szt.
6.	Piec konwekcyjno-parowy z podstawą jezdną	Piec konwekcyjno-parowy przystosowany do pracy w trybach: gorące powietrze: zakres temperatury 30–300°C, para: zakres temperatury 30–130°C, tryb kombinowany: 30–300°C. Moc urządzenia: całkowita moc: min. 10,8 kW, moc w trybie „para”: min. 9 kW,	2,00 szt.

		<p>moc w trybie „gorące powietrze”: min. 10,25 kW. Zasilanie: 3 NAC 400 V.</p> <p>Komora gotowania: wykonana ze stali nierdzewnej, higieniczna, bezszwowa, z zaokrąglonymi narożnikami, wyposażona w system dynamicznej cyrkulacji powietrza z regulacją prędkości.</p> <p>Sterowanie: cyfrowy wyświetlacz dotykowy (min. 10 cali), możliwość programowania min. 1000 procesów gotowania, możliwość zapisu i przenoszenia programów przez USB lub sieć.</p> <p>System zarządzania klimatem: pomiar i regulacja wilgotności z dokładnością procentową, możliwość wyświetlania aktualnej wilgotności w komorze.</p> <p>System czyszczenia: automatyczny, z min. 9 programami, możliwość czyszczenia nocnego i ultraszybkiego (do 12 minut), system usuwania kamienia i tłuszczu bez dodatkowych filtrów.</p> <p>Bezpieczeństwo i funkcje dodatkowe: automatyczne wznowienie pracy po zaniku zasilania (do 10 minut), funkcja chłodzenia komory przez wtrysk wody, maksymalna temperatura zewnętrzna drzwiczek: 75°C, sygnalizacja dźwiękowa potrzeby interwencji operatora. Wymiary zewnętrzne: min. 850 × 840 × 850 mm. Podstawa jezdna: min. 14 par przewodnic GN 1/1, otwarta z dwóch stron, kółka ze stali nierdzewnej Ø 200 mm, zabezpieczenia boczne przed uderzeniami, dedykowana do oferowanego pieca.</p>	
--	--	--	--

7.	Robot wielofunkcyjny z szatkownicą	<p>Urządzenie wielofunkcyjne przeznaczone do pracy w trybie cutter–szatkownica, umożliwiające rozdrabnianie i krojenie produktów spożywczych, w tym warzyw i owoców.</p> <p>Pojemność misy roboczej: min. 3,7 litra.</p> <p>Prędkość obrotowa: min. 1500 obr./min.</p> <p>Moc całkowita: w zakresie od 600 do 700 W.</p> <p>Zasilanie: jednofazowe.</p> <p>Masa urządzenia: nie większa niż 18 kg.</p> <p>Konstrukcja:</p> <p>napęd bezpośredni (bez pasków),</p> <p>dwa otwory wsadowe,</p> <p>otwór wylotowy umieszczony z boku urządzenia,</p> <p>wymienne tarcze tnące do warzyw i owoców,</p> <p>gładki nóż ze stali nierdzewnej w zestawie,</p> <p>pionowy popychacz produktów zapewniający bezpieczeństwo użytkowania.</p> <p>System bezpieczeństwa:</p> <p>zintegrowany magnetyczny system zabezpieczający,</p> <p>hamulec silnikowy zatrzymujący pracę urządzenia w przypadku otwarcia pokrywy lub wyjęcia misy.</p> <p>Wydajność: min. 40 kg/h.</p>	1,00 szt.
8.	Wózek bankietowy grzewczy 20GN	<p>Konstrukcja: dominujące wykonanie ze stali nierdzewnej, drzwi z izolacją poliuretanową, drzwi samoczynnie zamykające się przy kącie odchylenia mniejszym niż 90°, wyposażony w zamek zabezpieczający, narożne odbojniki chroniące przed uszkodzeniami mechanicznymi.</p> <p>Wymiary zewnętrzne: min. 790 × 870 × 1600 mm.</p> <p>Mobilność: cztery kółka o średnicy min. 160 mm, w tym co najmniej dwa z hamulcami, konstrukcja umożliwiająca łatwe przemieszczanie urządzenia.</p> <p>Wnętrze: liczba przewodnic: min. 20 (kompatybilnych z pojemnikami GN), wbudowana taca nawilżająca komorę.</p> <p>Parametry techniczne: moc grzewcza: min. 2000 W, kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie 0–90°C,</p>	3,00 szt.

		wyposażony w zewnętrzny termometr umożliwiający odczyt temperatury komory.	
9.	Wózek bankietowy grzewczy 40GN	<p>Konstrukcja: wykonanie przeważające ze stali nierdzewnej, drzwi z izolacją poliuretanową, drzwi samoczynnie zamykające się przy kącie odchylenia mniejszym niż 90°, wyposażony w zamek zabezpieczający, narożne odbojniki chroniące przed uszkodzeniami mechanicznymi.</p> <p>Wymiary zewnętrzne: min. 1480 × 870 × 1600 mm.</p> <p>Mobilność: cztery kółka o średnicy min. 160 mm, w tym co najmniej dwa z hamulcami, konstrukcja umożliwiająca łatwe przemieszczanie urządzenia.</p> <p>Wnętrze: liczba przewodnic: min. 40 (kompatybilnych z pojemnikami GN).</p> <p>Parametry techniczne: moc grzewcza: min. 3500 W, kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie 0–90°C.</p>	2,00 szt.